

## Einleitung

Das hier vorliegende Schutzkonzept für die Durchführung von Anlässen der MCH Messe Schweiz (Basel) AG sowie der MCH Messe Schweiz (Zürich) AG (nachfolgend MCH genannt) beschreibt, welche Vorgaben die MCH erfüllen muss, um die Durchführung von Veranstaltungen und Messen wieder aufnehmen zu können. Die Vorgaben richten sich an alle Mitarbeiter, Kunden, Partner, Lieferanten und Dienstleister, **die an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind**, welche von der MCH organisiert werden oder die in den Räumlichkeiten der MCH stattfinden. Sie dienen der Festlegung von Schutzmassnahmen, die im Einflussbereich der MCH liegen.

Dieses Schutzkonzept und die enthaltenen Hygienemassnahmen wurden in Zusammenarbeit mit unserem Fachpartner für Hygiene Almedica AG erarbeitet. Anpassungen werden laufend durch die Almedica AG geprüft.

Um ihre Mitarbeiter auch ausserhalb der Durchführung von Anlässen zu schützen, hat die MCH das «MCH COVID-19 Schutzkonzept für Mitarbeiter»<sup>1</sup> erarbeitet. Dieses gilt zusätzlich zum vorliegenden Schutzkonzept.

### Ziel der Massnahmen

Das Ziel sämtlicher in diesem Konzept zusammengefassten Massnahmen ist es, alle Mitarbeiter<sup>1</sup>, Kunden<sup>2</sup>, Partner, Lieferanten und Dienstleister, welche an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind, vor einer Ansteckung mit dem neuen Coronavirus zu schützen. Ebenso dient es dem Schutz der Besucherinnen und Besucher. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei dem Schutz von besonders gefährdeten Personen.

### Gesetzliche Grundlagen

Das vorliegende Schutzkonzept wurde unter Einhaltung der COVID-19 Verordnung besondere Lage (818.101.24) sowie des Arbeitsgesetzes (SR 822.11) und dessen Verordnungen erstellt.

### Einsatz des Schutzkonzepts

Das vorliegende Schutzkonzept dient als Vorlage für individuelle, anlassspezifische Schutzkonzepte gegen COVID-19.

Für jeden Anlass ist zwingend ein spezifisches Schutzkonzept zu erstellen und zur Genehmigung frühzeitig einzureichen. Wird dies nicht in anderer Form gemacht, kann dieses Konzept als Checkliste für die Umsetzungen hergenommen werden.

### Verantwortlichkeiten

- Für die Umsetzung und Kontrolle der Gebäude- und Mitarbeitersicherheit MCH, sowie die Genehmigung und Kontrolle des Schutzkonzepts für die Durchführung von Anlässen: Sicherheitsbeauftragter (SIBE) der MCH.
- Für die Ausarbeitung, Umsetzung, sowie Kommunikation des Schutzkonzepts an Kunden, Partner, Lieferanten, Besucher und Aussteller: Der jeweilige Messeleiter/Projektleiter der MCH, allein oder in Zusammenarbeit mit dem Mieter der Gebäude/Drittveranstalter, nachfolgend «Veranstalter»

<sup>1</sup>Mitarbeiter; beinhaltet sämtliche Mitarbeitende einer Gesellschaft der MCH Group AG in der Schweiz. Dies schliesst festangestellte, temporäre Mitarbeiter sowie Aushilfen und von der MCH mandatierte Auftragnehmer mit ein.

<sup>2</sup>Kunden sind Aussteller die an einer Messe, die durch die MCH durchgeführt wird, teilnehmen; sowie Veranstalter die die Räumlichkeiten der MCH für einen eigenen Anlass benutzen. Die Kunden, Partner, Lieferanten und Dienstleister der Veranstalter sind gleichermassen durch das Schutzkonzept, welches durch den Veranstalter in Zusammenarbeit mit MCH erstellt wird, zu berücksichtigen.

## Massnahmen zur Reduktion der Verbreitung des neuen Coronavirus

### Übertragung des neuen Coronavirus

Die drei **Hauptübertragungswege** des neuen Coronavirus (SARS-CoV-2) sind:

- **Enger Kontakt:** Wenn man zu einer erkrankten Person weniger als 1.50 Meter Abstand hält.
- **Tröpfchen:** Nieset oder hustet eine erkrankte Person, können die Viren direkt auf die Schleimhäute von Nase, Mund oder Augen eines anderen Menschen gelangen.
- **Hände:** Ansteckende Tröpfchen gelangen beim Husten, Niesen oder Berühren der Schleimhäute auf die Hände. Von da aus werden die Viren auf Oberflächen übertragen. Eine andere Person kann die Viren von da aus wiederum auf ihre Hände übertragen und sich durch Berührung von Mund, Nase oder Augen anstecken.

Sämtliche Massnahmen zur Reduktion der Verbreitung des neuen Coronavirus beruhen auf den oben genannten Hauptübertragungsweisen.

Die Übertragung durch engeren Kontakt, sowie die Übertragung durch Tröpfchen, können durch die Einhaltung eines Mindestabstands von 1.50 Metern oder den Einsatz von physische Barrieren verhindert werden. Um die Übertragung über die Hände zu vermeiden, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene durch alle Personen sowie die Reinigung häufig berührter Oberflächen wichtig.

### Distanz halten und Hygienemassnahmen befolgen

Infizierte Personen können vor, während und nach Auftreten von COVID-19-Symptomen ansteckend sein. Daher müssen sich auch Personen ohne Symptome so verhalten, als wären sie ansteckend (Distanz zu anderen Menschen wahren). Dafür sind die Hygiene- und Verhaltensregeln des BAG der Kampagne «So schützen wir uns» unbedingt einzuhalten.

### Besonders gefährdete Personen schützen

Personen über 65 Jahren oder mit schweren chronischen Erkrankungen gelten als besonders gefährdet, einen schweren Krankheitsverlauf zu erleiden. Bei besonders gefährdeten Personen müssen deshalb zusätzliche Massnahmen ergriffen werden, damit sie sich nicht anstecken. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden<sup>3</sup> ist in der COVID-19 Verordnung ausführlich geregelt. Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.bag-coronavirus.ch](http://www.bag-coronavirus.ch).

### Soziale und berufliche Absonderung von Erkrankten und von Personen, die engen Kontakt zu Erkrankten hatten

Es muss verhindert werden, dass erkrankte Personen andere Menschen anstecken. Erkrankte Personen sollen zu Hause bleiben und sich in Selbst-Isolation und Selbst-Quarantäne begeben (vgl. [www.bag.admin.ch/selbstisolation](http://www.bag.admin.ch/selbstisolation)). Müssen Sie das Haus dennoch verlassen, müssen sie eine Hygienemaske (chirurgische Maske / OP-Maske) tragen. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit der übrigen Mitarbeitenden allen Beschäftigten zu ermöglichen, diese Anweisungen des BAG einzuhalten.

<sup>3</sup>Für Mitarbeitende der MCH gilt ebenso das MCH COVID-19 Schutzkonzept zu berücksichtigen. Mitarbeiter sowie Aushilfen und von der MCH mandatierte Auftragnehmer mit ein.

**Schutzmassnahmen**

Alle Schutzmassnahmen zielen darauf ab, die Übertragung des Virus zu verhindern. Bei den Massnahmen sind der Stand von Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen. Die Massnahmen sind so zu planen, dass Technik, Arbeitsorganisation, sonstige Arbeitsbedingungen, soziale Beziehungen und Einfluss der Umwelt auf den Arbeitsplatz sachgerecht miteinander verknüpft werden. Zuerst gilt es, technische und organisatorische Schutzmassnahmen zu treffen.

Die persönlichen Schutzmassnahmen sind nachrangig. Für besonders gefährdete Mitarbeitende sind zusätzliche Massnahmen zu treffen. Alle betroffenen Personen müssen zu den Schutzmassnahmen die notwendigen Anweisungen erhalten.

Das Schutzziel am Arbeitsplatz ist ebenfalls die Reduktion einer Übertragung des neuen Coronavirus durch Distanzhalten, Sauberkeit, Reinigung von Oberflächen und Händehygiene.

**«STOP Prinzip»**

Das STOP Prinzip erläutert die Reihenfolge der Ergreifung von Schutzmassnahmen:

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z. B. Homeoffice).
T	T sind technische Massnahmen (z. B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze).
O	O sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken, chirurgische Masken /OP-Masken)

**Persönliche Schutzmassnahmen**

**Persönliche Schutzmassnahmen sollen nur eingesetzt werden, wenn andere Massnahmen nicht möglich sind und eine adäquate Schutzausrüstung (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken/OP-Masken)) verfügbar ist.** Sie sind weniger effizient als die Substitution und technische oder organisatorische Massnahmen.

Mitarbeitende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein. Wenn dies nicht der Fall ist, führt eine Schutzausrüstung möglicherweise zu einem falschen Sicherheitsgefühl und grundlegende, wirksame Massnahmen (Abstand halten, Hände waschen) werden vernachlässigt.

**Grundregeln**

Das Schutzkonzept für die Durchführung von Anlässen muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. MCH und der Veranstalter sind für die Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

**Die folgenden Punkte sind die Grundsätze für den Schutz aller, die an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind:**

1. Alle Personen im Unternehmen und an Anlässen reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Alle Personen halten 1.50 m Abstand zueinander.
3. Oberflächen und Gegenständen werden nach Gebrauch bedarfsgerecht und regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
4. Gefährdete Personen werden angemessen geschützt.
5. Kranke werden nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Spezifischen Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz zu gewährleisten (durch Erstellung der anlassspezifischen Schutzkonzepten).
7. Die betroffenen Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert.
8. Die Vorgaben werden im Management umgesetzt, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

# 1. Händehygiene

Die regelmässige Händehygiene aller Beteiligten muss gewährleistet sein.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Händewaschen</b> Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Ankunft am Arbeitsplatz</li> <li>• vor und nach dem persönlichen Kontakt mit Kunden</li> <li>• vor und nach Pausen</li> <li>• regelmässig dazwischen</li> </ul> Die Kunden, Besucher, Partner, Aussteller, Lieferanten waschen sich die Hände mit Wasser und Seife beim Betreten der Räumlichkeiten und während dem Tag durch. Wo dies nicht möglich ist, muss eine Handdesinfektion erfolgen.	Kein Händeschütteln!  Waschgelegenheiten mit Wasser und Seife sind vorhanden. Fehlen diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
	Aufstellen von Händedesinfektionsstationen (pro 50 Personen 1 Ständer) <ul style="list-style-type: none"> <li>• in den Eingangsbereichen</li> <li>• vor Rolltreppen</li> <li>• bei Liften</li> <li>• bei den Toilettenanlagen</li> <li>• bei den Treppenhäusern</li> <li>• zusätzlich an neuralgischen Stellen je nach Raum/ Hallennutzung</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
<b>Abgabe von Infomaterial und Ausstellungsexponate</b>	Infomaterial (Giveaways, Flyer etc.) dürfen vom Standpersonal an die Besucher abgegeben oder ausgelegt werden. Der direkte Händekontakt oder das Zurücklegen von Material sollte vermieden werden.		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	MCH
	Lamierte Gegenstände, Exponate und Touchscreens müssen regelmässig gereinigt oder desinfiziert werden.			x		Ja	MCH/ Veranstalter	Aussteller
<b>Barrierefreies Fortbewegen</b>	Türen wo zulässig und möglich offenlassen, auch zu Lagerräumen.	x	x	x	Nein	MCH	MCH	MCH

## 2. Distanz halten

Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen, Anzahl Personen begrenzen.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<p><b>Alle Personen halten 1.50 m Distanz zueinander</b></p>	<p>Anbringen von Markierungen in Wartezonen (Bodenmarkierungen, Teppiche etc.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• am Check Point</li> <li>• in Anlieferzonen</li> <li>• im Eingangsbereich</li> <li>• im Registrationsbereich</li> <li>• vor WC-Anlagen</li> <li>• vor Garderoben</li> <li>• vor Infodesks</li> <li>• vor Cateringstationen</li> <li>• Bei Bedarf zusätzlicher Einsatz von Personenleitsystemen.</li> </ul> <p><b>Empfehlungen für Auf- und Abbau</b></p> <p>Falls nötig längere Auf- und Abbauzeiten einplanen.</p> <p>Koordination der Teams (Techniker, Raumbewirtschafter, Standbauer etc.).</p> <p>Auf möglichst geringe Durchmischung der Teams achten.</p>	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH	MCH/ Veranstalter
<p><b>Registration aller Besucher mit Namen, Vornamen, Telefonnummer und Wohnort.</b></p> <p><b>Aufbewahrungspflicht 14 Tage</b></p> <p><b>Weitergabe der Daten an die Behörden auf Anfrage</b></p>	<p>Die Besucher Teilnehmer müssen darüber informiert werden, dass ihre Daten zum Zweck des eventuellen Contact Tracing erhoben werden.</p> <p>Bei Verdacht auf Kontakt mit einer an Covid-19 erkrankten Person können die kantonalen Behörden mit dem Besucher Kontakt aufnehmen und falls nötig eine Quarantäne anordnen.</p> <p>Wenn möglich Online Registration/Ticketkauf im Vorfeld.</p> <p>Zeitverzögerter Einlass von Besuchern (Time Slots) bereits im Vorfeld planen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• über internes Registrationssystem</li> <li>• über Registrationssystem des Veranstalters</li> </ul> <p>Vor Ort:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• über jeweiliges Registrationssystem</li> <li>• falls kein Registrationssystem zur Verfügung steht, Erfassung händisch vor Ort (elektronisch oder in Papierform)</li> </ul>		x		Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Rückverfolgbarkeit aller an der Veranstaltung beteiligten Personen</b>	Rückverfolgbarkeit gewährleisten mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elektronischen Registrierungssystemen</li> <li>Erfassung in Listen</li> <li>Erfassung in Einsatzplänen</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter/ Aussteller/ Dienstleister/ Standbauer	MCH
<b>Laufwege müssen mit genügend Abstand und wenn möglich mit Einbahnsystem eingeplant werden, um die Besucherströme zu trennen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein- und Ausgänge kennzeichnen</li> <li>Wo nötig Markierungen anbringen</li> <li>Laufrichtung in Ausstellungen berücksichtigen</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
<b>Bewegungs- und Aufenthaltsflächen grosszügig planen um Abstandsregeln gewährleisten zu können</b>	In der Layoutplanung des Anlasses berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>im Foyer</li> <li>in Cateringzonen</li> <li>In der Standplanung.</li> <li>Bei Bedarf zusätzliche Hallen zur Verfügung stellen</li> <li>Grosszügige Gänge einplanen.</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
<b>Crowd Controlling</b>	Echtzeit Nachverfolgung von Besuchermengen z.B. mit Hilfe von Cloud Countern.		x		Nein	MCH		MCH
<b>Bestuhlungspläne der Räume mit 1.50 m Abstand anpassen</b>	Bestuhlungspläne mit 1.50 m Abstand zwischen den Gästen und 1.50 m Abstand zu den vorderen Reihen adaptieren. Stühle markieren, die nicht belegt werden dürfen.		x		Ja	MCH	Veranstalter	MCH

in Bearbeitung

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Veranstaltungen mit unter 1'000 Teilnehmenden</b>	<p><b>Sektorenbildung</b></p> <p>Bei Veranstaltungen an denen weder die Abstände von 1.50 m, noch das Einrichten von Abschränkungen, oder das Tragen von Schutzmasken umgesetzt werden kann, müssen Sektoren mit der geltenden Maximalzahl an Personen gebildet werden (bitte beachten Sie die kantonalen Unterschiede).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kanton Basel-Stadt: 100 Personen</li> <li>• Kanton Zürich: 300 Personen</li> <li>• Kanton Waadt: 300 Personen</li> </ul> <p>Die Personen müssen zwingend nach Sektoren registriert sein. Die Überprüfung der Richtigkeit der Angaben liegen in der Verantwortung des Organizers.</p> <p>Die Sektoren können im gleichen Raum sein und müssen mit einem Abstand von 1.50m voneinander getrennt sein.</p> <p>Die Gästegruppen der verschiedenen Sektoren dürfen sich nicht vermischen. (Catering, Pausenbereiche).</p> <p>Lässt sich eine Vermischung der Gästegruppen nicht vermeiden (Eingänge, Toilettenzonen etc.) sind zwingend Schutzmasken zu tragen.</p>		x		Ja	MCH	Veranstalter	MCH
<b>Veranstaltungen mit über 1'000 Teilnehmenden</b>	<p>Die Sitzplätze müssen nummeriert werden und den Personen zugeordnet sein.</p> <p>Der Abstand von 1.50m zwischen Gästegruppen muss eingehalten werden.</p> <p>Können die Abstände nicht gewährleistet werden müssen Schutzmasken getragen werden.</p>		x		Ja	MCH	Veranstalter	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Anzahl Personen auf der Bühne festlegen</b>	<p>Abstände anpassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sitzende Veranstaltung: auf der Bühne mit 1.50 m Abstand zwischen den Stühlen rechnen.</li> </ul>		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	
<b>Aufenthaltsraum mit 3m² pro Person planen</b>	Künstlern, Moderatoren etc. müssen Einzelgarderoben zur Verfügung gestellt werden.	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
<b>WC-Anlagen mit 1.50 m Distanz sicherstellen</b>	<p>Absperrung von Pissoirs, um Abstände von 1.50 m zu wahren.</p> <p>Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren, um das Kreuzen der Personen zu reduzieren.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
<b>Maximale Personenkapazität signalisieren</b>	<p>Signalisation der Maximalkapazität:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vor Räumen</li> <li>vor WC Anlagen</li> <li>vor Aufenthaltsräumen</li> <li>in Liften</li> <li>bei Bedarf in weiteren Zonen</li> </ul> <p>Falls nötig Durchführung von Ein- und Auslasskontrollen um die Einhaltung der maximalen Besucherzahlen zu kontrollieren.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
<b>Planung der Stände in Ausstellungen unter Berücksichtigung der Distanzregelungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Bedarf anbringen von Markierungen im Stand.</li> <li>Vorabtermine mit Kunden vereinbaren.</li> </ul>		x		Ja	MCH	Veranstalter/ Standbauer/ Aussteller	MCH/ Veranstalter

in Bearbeitung

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Cateringkonzepte anpassen</b>	<p>Wenn möglich dezentrale Ausgabestellen und Aussenflächen für Catering einplanen.</p> <p>Angebot anpassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open Kitchen (Anrichten der Speisen durch Küchenmitarbeiter), der Gast nimmt sich den Teller selbst.</li> <li>• Lunchbox/Lunchbag: Gäste nehmen sich die Boxen in Selbstbedienung, Besteck ist in der Box bereits vorhanden.</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH/Catering-Unternehmen	MCH/Catering-Unternehmen	MCH/Catering-Unternehmen
<b>Abgabe von Lebensmittel oder Catering durch den Aussteller</b>	Ist die Abgabe von Lebensmitteln oder Catering geplant, sind die spezifischen Hygienemassnahmen gemäss den aktuellen Vorgaben des Bundes für die Gastronomiebranche zu befolgen.		x		Ja	MCH/Veranstalter	Aussteller	Aussteller
<b>Mitarbeiterverpflegung gestaffelt planen</b>	Pausen und Essensunterbrüche aller Mitarbeiter sind je nach Platzverhältnissen, gestaffelt zu planen.	x	x	x	Ja	MCH/Veranstalter	MCH/Veranstalter	MCH/Veranstalter
<b>Ein- und Ausstiege in Taxi- und Shuttlebusse sind getrennt voneinander zu planen sowie feste Laufrichtungen zu definieren, grosse Wartebereiche (3m<sup>2</sup> pro Person) sind einzukalkulieren.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstandmarkierungen</li> <li>• Laufrichtungen markieren</li> <li>• Bei Bedarf Personenleitsysteme einsetzen</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
<b>Raumteilung und Schutzwände an Berührungspunkten, bei denen die 1.50 m Abstand nicht eingehalten werden können, vorsehen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausrüstung von Helpdesks, Infopoints und Ausstellungsständen mit Plexiglaswänden.</li> <li>• Einbau von Trennwänden oder Plexiglaswänden in Regie- und Dolmetscherkabinen.</li> </ul>	x	x	x	Ja	MCH/Veranstalter	MCH/Veranstalter/ Aussteller	MCH/Veranstalter/ Aussteller



### 3. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitsbekleidung.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen/ desinfizieren</b>	<p>Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Boden, Tische, Stühle, Infotheken) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.</p> <p>Für die regelmässige Desinfektion von Infotheken, Kassenbereichen, Hallencheftheken und Garderoben inkl. Garderobenmarken (wenn möglich Einwegmarken nutzen), Regie- und Dolmetscherkabinen werden dem Personal zusätzlich Desinfektionstücher zur Verfügung gestellt.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
<b>Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen</b>	<p>Objekte wie Türgriffe, Liftpanels, Treppengeländer, Rolltreppengeländer, Armlehnen der Stühle werden mehrmals täglich gereinigt.</p> <p>Technisches Equipment wie Fernbedienungen, Handmikrofone, Headsets, Rednerpulte, Click Share, Bedienungspanels, Moderatorenkoffer etc. werden nach jedem Gebrauch fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
<b>Erhöhung des Reinigungszyklus einplanen</b>	<p>Permanent zirkulierende Reinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei WC Anlagen</li> <li>• bei den Drehkreuzen im Eingangsbereich</li> <li>• bei Rolltreppen Handläufen und Liftpanels</li> </ul> <p>Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.</p> <p>Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einwegtücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2x täglich ausgewechselt werden.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicheren Umgang mit Abfall gewährleisten</b>	<p>Es sind genügend Abfallstationen aufzustellen und diese müssen frei zugänglich sein.</p> <p>Es ist bevorzugt mit grossen Abfallbehältern zu arbeiten (wo möglich mit 800l-Containern, diese sind mit Containerbeuteln ausgestattet).</p> <p>Die Abfallstationen werden regelmässig geleert (es ist permanent zirkulierendes Personal im Einsatz).</p> <p>Die Abfallsäcke müssen vollständig entnommen und entsorgt werden (kein Umleeren!) Die Abfallsäcke dürfen nicht zusammengedrückt werden.</p> <p>800l-Container werden vollumfänglich ausgetauscht, und an der Entsorgungsstation entleert.</p> <p>Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich im Anschluss gründlich die Hände.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
<b>Trennung von technischem Material in rein und unrein</b>	<p>Sämtliches technisches Material, welches mit dem Körper oder potenziell mit Tröpfchen in Kontakt gekommen ist, wird in einem verschliessbaren Behältnis verpackt.</p> <p>Handmikrofone werden mit Einmalschutzhüllen foliert.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/Partner	MCH/Partner
<b>Reinigung von Aufenthaltsräumen planen</b>	<p>Pausen- und Personalaufenthaltsräume werden mindestens 1x täglich fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.</p> <p>Es werden Desinfektionstücher deponiert, damit das Personal bei Bedarf Oberflächen und Gegenstände desinfizieren kann.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
<b>Regelmässige Reinigung von Arbeitskleidung</b>	<p>Persönliche Arbeitskleidung verwenden.</p> <p>Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
<b>Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch der genutzten Räumlichkeiten</b>	<p>4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften.</p> <p>Bei Räumen (Messe- und Kongressräume) mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Belüftung bei Temporärbauten einplanen</b>	Der Einbau von Fenstern, die zur Belüftung zu öffnen sind, muss bei reinen Zelt-, Pavillon- und Temporärbauten berücksichtigt werden.		x		Ja	MCH	MCH / Veranstalter / Standbauer	MCH
<b>Cateringpartner setzen Reinigungsmassnahmen im Hygienekonzept um</b>	<p>Orientierung am Schutzkonzept der Gastro Suisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zu reinigendes Geschirr wird in Hochtemperaturspülmaschinen (min. 60 C°) gereinigt.</li> <li>Die Reinigungszyklen werden verkürzt</li> <li>regelmässige Reinigung von Arbeits- und Oberflächen, sowie Arbeitsmitteln die im Verantwortungsbereich des Cateringpartner liegen.</li> <li>Beim Eindecken von Geschirr, Besteck und Gläsern sind ein Mund-Nasen-Schutz sowie Handschuhe zu tragen.</li> <li>Offene Besteckkästen sind nicht erlaubt.</li> </ul>	x	x	x	Ja	Catering-Unternehmen	Catering-Unternehmen	Catering-Unternehmen

#### 4. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigt spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Schutzmaterial für Garderobieren, Hostessen, Sicherheitspersonal, Standbauer, Veranstaltungstechniker, Raumbewirtschafter, Reinigungspersonal und alle weiteren Lieferanten zur Verfügung stellen</b>	<p>Bei Arbeiten, bei denen der Abstand von 1.50 m nicht eingehalten werden kann (Aufbau, Abbau, Verkabelung von Rechnern etc.), muss ein Mundschutz zur Verfügung gestellt werden.</p> <p>Das Standpersonal muss eine Schutzmaske tragen wenn der Abstand von 1.50 m oder der Schutz durch physische Massnahmen (Plexiglasschutz, Abwandungen etc.) nicht eingehalten werden kann.</p> <p>Bei Arbeiten, bei denen Kontakt mit belastetem Material bestehen kann (Abfallentsorgung, Garderoben), müssen Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt werden.</p>	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Partner/ Dienstleister/ Lieferanten	MCH/ Partner/ Dienstleister/ Lieferanten

### 5. Weitere Schutzmassnahmen

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Kontaktloses Bezahlen einsetzen</b>	<p>Kontaktloses Bezahlen ermöglichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>im Registrationsbereich</li> <li>an Ausstellungsständen</li> <li>an Cateringstationen</li> </ul>	x	x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	
<b>Richtlinien für Zutrittsverweigerung festlegen</b>	<p>Erarbeiten von Richtlinien für die Zugangsverweigerung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wann darf eine Person abgewiesen werden</li> <li>Welche Massnahmen werden ergriffen (Info Behörden, Isolation etc.)</li> </ul>		x		Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
<b>Temperaturmessungen durchführen</b>	<p>Durchführung von Temperaturkontrollen vor dem Registrationsbereich.</p> <p>Personen mit Fieber wird der Zutritt verweigert.</p> <p>Aufnahme des Ablaufs in das Sicherheitskonzept der jeweiligen Veranstaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verantwortlichkeiten</li> <li>Kommunikation</li> <li>Behördenkontakt</li> </ul>		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
<b>Sanitätsstationen einplanen</b>	<p>Einrichten von Sanitätsstationen für «COVID-19 Verdachtsfälle».</p> <p>Entsprechend geschultes Personal vor Ort.</p>		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
<b>Schutzmaskenpflicht</b>	<p>In öffentlichen Bereichen (Hallen, Foyers, Toilettenzonen, Wartezonen etc.) gilt die Schutzmaskenpflicht. In Räumen und Zonen, in denen die Abstandsregelung von 1.50m eingehalten werden kann, darf die Schutzmaske abgenommen werden.</p> <p>Bei Bedarf Mundschutz an Teilnehmer abgeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abgabestellen einplanen</li> <li>Abgabe durch Veranstalter</li> </ul>		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
<b>Gruppenreisen vermeiden</b>	<p>Auf die aktive Förderung von Gruppenreisen ist zu verzichten.</p>		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
<b>Side Events</b>	<p>Begleitevents dürfen unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregelungen durchgeführt werden.</p>		x		Nein	MCH	Veranstalter/ Aussteller	

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Einreisebeschränkungen</b>	Die vom Bundesrat getroffenen Massnahmen zur Einschränkung der Einreise von Personen aus dem Ausland sind zu berücksichtigen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
<b>Reisebestimmungen (ÖV)</b>	Der Veranstalter weist vorgängig ausreichend auf die geltenden Reisebestimmungen (Bahn, Flugverkehr, ÖV) des Bundes hin. Bei Einsatz von Taxi- und Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten und Mindestabstände basierend auf den Schutzkonzepten der Transportgesellschaften zwingend einzuhalten.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH

## 6. Besonders gefährdete Personen

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19 Verordnung 2 ausführlich geregelt.

## 7. COVID-19 Erkrankte

Kranke nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen:

- Mitarbeitende mit Krankheitssymptomen bleiben zu Hause.
- Intervention bei Feststellung eines Erkrankten während des Anlasses ist definiert und den Verantwortlichen bekannt.

in Bearbeitung

## 8. Information

Information aller Gewerke über die Vorgaben und Massnahmen.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
<b>Info involvierter Parteien an einer Veranstaltung sicherstellen</b>	Spezifische Information an Kunden, Aussteller, Partner und Lieferanten über die geltenden Vorgaben, welche von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase von Veranstaltungen eingehalten werden müssen erstellen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
<b>Information über Schutzmassnahmen</b>	Anbringen von Infotafeln, Plakaten etc. um die Massnahmen an die Besucher und Mitarbeiter zu kommunizieren.	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
<b>Infos für Besucher</b>	Besteht Schutzmaskenpflicht am jeweiligen Anlass müssen die Besucher wenn möglich im Vorfeld und vor Ort darüber informiert werden.  Datenerhebung: Die Besucher müssen über die Erhebung der Kontaktdaten zur Nutzung des Contact Tracing und Weitergabe, auf Anforderung durch die kantonalen Behörden, informiert werden.  Nutzung verschiedener Plattformen, um Fragen der Besucher klären zu können (App, Homepage, Info Hotline etc.)  Besucher, welche gemäss Definition des BAG der Risikogruppe angehören oder COVID-19 Symptome aufweisen, werden vor der Veranstaltung angehalten, fern zu bleiben.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
<b>Infodurchsagen während der Veranstaltung</b>	Infodurchsagen COVID-19 spezifisch einplanen und regelmässig durchsagen.		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	

### 9. Projektleiter/Messeleiter MCH oder Veranstalter

Umsetzung von Massnahmen im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahme	Umsetzung	Verantwortlich
<b>Kommunikation der umzusetzenden Massnahmen an Mitarbeiter</b>	Bereichsspezifische Information an Mitarbeiter: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Messeleiter/Projektleiter</li> <li>• Ausstellungsmanager</li> <li>• Veranstaltungstechniker</li> <li>• Raumbewirtschafter</li> <li>• Reinigungspersonal</li> </ul>	MCH/Veranstalter
<b>Schulungen</b>	Schulung der betroffenen Massnahmen bei Bedarf: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Richtiger Umgang mit Desinfektionsmitteln</li> <li>• Umgang mit Schutzausrüstung (Masken, Einweghandschuhen)</li> </ul>	MCH/Veranstalter
<b>Informationsaustausch mit Behörden sicherstellen</b>	Regelmässiger Austausch mit den kantonalen Behörden aufrechterhalten, um Änderungen im Schutzkonzept adaptieren zu können.	MCH/Veranstalter (mit Unterstützung der MCH)
<b>Vorrat sicherstellen</b>	Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmäßig nachgefüllt. Das Management achtet auf genügenden Vorrat.  Das Management stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmäßig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Schutzmasken und Handschuhe an.	Veranstalter (mit Unterstützung der MCH)
<b>Erkrankte Mitarbeiter</b>	Erkrankte Mitarbeitende dürfen nicht arbeiten und werden sofort nach Hause geschickt.	MCH/Veranstalter

in Bearbeitung

in Bearbeitung

Dieses Konzept wurde anhand einer Branchenlösung erstellt.

Dieses Konzept wurde allen erwähnten Parteien zugänglich gemacht und wo nötig erläutert und gilt für alle in der Verantwortung der MCH stehenden Veranstaltungen.

**Jonas Scharf**  
Sicherheitsverantwortlicher MCH Group

**Beat Zwahlen**  
CEO MCH Group

